

	<h1 style="color: blue;">GRILLE HORAIRE</h1> <h2 style="color: blue;">ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</h2> <h3 style="color: blue;">5<sup>e</sup> CUISINIER / CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ</h3>	<p style="color: blue;">2019-2020</p> <p style="color: blue;">D3 – 5 P</p> <p style="color: blue;">28/08/2019</p>
---	--	---

Sous réserve d'acceptation par le PO

### **1. FORMATION COMMUNE** **15 H**

	Religion ou Morale ou Philosophie et éducation à la citoyenneté	1
CG	Philosophie et éducation à la citoyenneté	1
CG	Education Physique	2
CG	Français	3
	Formation historique et géographique	
CG	Histoire	1
CG	Géographie	1
CG	Education économique et sociale	2
CG	Formation scientifique	2
CG	Mathématique	2

### **2. OPTION DE BASE GROUPEE** **18 H**

CT	Technologie du métier	1
CT	Technologie des matières	1
CT	Technologie de l'hygiène professionnelle	2
	Travaux pratiques et stages	
PP	TP Services	4
PP	TP Cuisine	10

### **3. ACTIVITE AU CHOIX** **2 H**

PP	TP Cuisine y compris buffet froid	2
----	-----------------------------------	---

**35 H**